

Poti 'Café aux Noix

Ingrédients :

- * 60 g de **café** à moudre (ou déjà moulu)
- * 30 cl de **lait de Riz**
- * 1 kg de **Potimarron**
- * 2 c. à s. de **Rapadura**¹ (= sucre de canne complet) + 100g
- * 2 bonnes pincées d'**agar-agar**
- * 2 c. à c. de **purée de Noisettes** (ou d'Amandes, de Cacahuètes)
- * 90g de **farine de Sarrasin**²
- * 4 **œufs**
- * 1 pincée de **Bicarbonate de Soude**
- * 70 à 100g de cerneaux de **Noix**

Réalisation :

- * Moudre le café et le faire bouillir avec 15 cl du lait de Riz. **Infuser** ¼ d'heure avant de le **filtrer** finement. **Réserver** le filtrat tout comme les résidus de Café.
- * **Cuire** le Potimarron après l'avoir pelé si besoin, vidé de ses graines et découpé en morceaux (plus ils sont petits, plus la cuisson est rapide), avec le lait infusé au café dans un contenant avec couvercle. C'est lorsqu'il s'écrase que la cuisson est terminée.
- * Le **réduire** en purée homogène.
- * **Ajouter** à cette purée chaude les 100g de Rapadura ainsi que la farine, petit à petit.
- * **Incorporer** ensuite 3 jaunes d'œuf et un entier. Bien mélanger.
- * **Battre** les blancs d'œuf en neige avec la pincée de Bicarbonate de Soude et **inclure** délicatement le résultat avec la purée.
- * **Ajouter** alors les cerneaux de Noix, plus ou moins concassés.
- * **Graisser**³ et **fariner** un moule⁴ à gâteau et verser la préparation sur environ 3 cm d'épaisseur.
- * **Cuire** 45 min. à 180°C.
- * Pendant la cuisson du gâteau, **réaliser** un nappage au café :
 - œ **Délayer** les résidus de café avec 15cl de lait de Riz et en mener le tout à ébullition. **Infuser** pendant ¼ d'heure puis **filtrer**.
 - œ **Intégrer** à ce liquide 2 c. à s. de Rapadura et l'agar-agar préalablement dilué avec 1 c. à c. d'eau ou de lait et la purée de Noisettes.
 - œ **Mélanger**, amener à ébullition et **cuire** 1 min.
- * **Napper** enfin le gâteau, tiède ou froid, avec la préparation⁵ au café et décorer avec des Noix.

¹ Comme d'habitude, le Rapadura peut être remplacé par n'importe quel autre sucre. Celui-ci à l'avantage d'être complet et particulièrement parfumé

² Vous pouvez choisir une autre farine à défaut de Sarrasin. La texture finale sera différente, le goût un peu également mais ce sera une nouvelle version !

³ Personnellement je graisse soit avec quelques gouttes d'huile d'olive additionnées de gouttes d'eau ou de lait, ou bien avec un peu de graisse de Coco.

⁴ Possibilité d'utiliser des petits moules individuels. Dans ce cas, prévoir une cuisson un peu plus rapide.

⁵ Si le nappage a commencé à figer, il suffit de le battre un peu à la fourchette ou bien de le réchauffer afin qu'il retrouve son état liquide, s'il a complètement figé.